



เค้กส้มโอ



คุณรุ่ง

คุณรุ่งเบเกอรี่

ตั้งตำรับ เค้กส้มโอ

คำแนะนำ

1. ควรเก็บโมดูเย็น (อยู่นอกตู้เย็น ไม่ควรเกิน 6 ชม.)
2. เพื่อความอร่อย สามารถเก็บในฟรีย และนำออกก่อนรับประทาน 1-2 ชม.เค้กจะนุ่มปกติ
3. ควรรับประทานให้หมดตามวันที่กำหนด เนื่องจากไม่ใส่สารกันบูด

ส่วนประกอบหลัก : แป้งสาลี ไข่ แยม นม พงฟู เกลือ น้ำตาล ปัสลัมโอ น้ำมะพร้าว
น้ำลูกตาลสด ครีมมสด

ส่วนประกอบเพิ่ม : เนื้อมส้มโอ เนื้อมะพร้าว เนื้อมลูกตาล

อนุลัทธบัตร กรมทรัพย์สินทางปัญญา เลขที่ 305/704/705



เค้กส้มโอ



เค้กมะพร้าวน้ำหอม



เค้กลูกตาลสด

เค้กผลไม้ไทย
รสชาติแบบไทยๆ แคลอรีต่ำ

LOW
FAT

ของดีตลาดท่านา (นครชัยศรี)
ต้นตำรับแห่งแรก เมืองส้มโอหวาน

เกร็ดความรู้โภชนาการ

ส้มโอ ให้อาหารมีรสสูง แต่โดยธรรมชาติจะเป็นผลไม้ที่มีรสชาดขมในหัวติดอยู่ข้าง
มะพร้าวอ่อน มีประโยชน์สูง โดยเฉพาะเนื้อมะพร้าวมีใยอินเชิงเดี่ยวพาพาหลายได้ง่าย
ลูกตาลสด แคลอรีต่ำและเป็นผลไม้ที่นับวันจะหายากขึ้นเรื่อยๆ

ชนิดปอนด์ น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม ราคา

บาท

ชนิดชิ้น น้ำหนักสุทธิ 65 กรัม ราคา

บาท

ควรบริโภคก่อน



★★★★★

ผลิตและจำหน่ายโดย คุณรุ่งเบเกอรี่ 152/18 ม.1 ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม
โทร.034-227106, 034-338299, 081-7529491